

一碟腌菜



[一碟腌菜 下载链接1](#)

著者:张家荣

出版者:新星出版社

出版时间:2017-9

装帧:平装

isbn:9787513320252

有时，白饭一碗，腌菜一碟，就能让人觉得满足。

张家荣于《一碟腌菜》中，再次展现了他对食物的丰富学识，以自身的味蕾记忆与诸多古籍为考，描绘出了一幅腌菜群像，横跨中国人两千余年的饮食历史与发酵工艺。

本书分为“酱”、“豉”、“腐”、“腌”、“渍”五章，涵盖各种史料、制作方式、演变过程，以及张家荣对一百八十余种腌菜的亲尝品评。

在腌菜的接力史中，秦汉之前以肉酱“醢”为第一棒，南北朝以来肉菜“鲊”和蔬菜“菹”接第二棒，宋代以酒糟类腌菜接力。明以来，辣椒类腌菜出场，现在，泡菜的时代来临。而豉、酱、酱菜则一直是积极的参与者。淳熬淳毋，满院红艳，梅渍尽处糖煎来。

读罢，可摆一碟腌菜于桌，吃出点时间里的古老，空间里的故乡。

作者介绍:

张家荣，1972年生于云南，多年在云南等地走走吃吃，寻昆虫、进雨林，深入乡村集市，记录民间食材吃法和故乡的传统味道。已出版《云南味道》、《云南街子》、《原味云南》等味觉文集。

目录: 小引 1

酱

… 肉酱 4 … 剁生 17 … 酱种 20 …

… 酱菜 27 … 辣酱 35 …

… 酱谱 41 …

豉

… 豉香 60 … 豆豉 69 … 腊豆 73 …

… 豉谱 77 …

腐

… 豆腐乳 88 … 腐乳方 93 …

… 腐谱 103 …

腌

… 腌菜 116 … 制腌 140 … 泡菜 150 … 蘸料 155 …

… 腌谱 163 …

渍

… 酒糟 204 … 盐 215 … 糖渍 227 …

… 醋腌 232 … 油浸 234 …

… 渍谱 241 …

参考文献 254

• • • • • (收起)

[一碟腌菜](#) [下载链接1](#)

标签

饮食

美食

读库

生活

读库小册子

张家荣

民以食为天

2017

评论

读库的小册子总是宣传得比实际好，大都是关于一件非常小的事情know a lot，看了因为不是自己整理的所以不会受益太多，不看也不会损失。大多是引用和整理，分析比较少，但也可以按图索骥惹…贫苦群众还是蛮爱吃的

看完一半，这十一假期变得效率奇高，不仅腌了萝卜、做了蟹黄酱（光7只螃蟹就剔了3h）、酿了醪糟，还被豆腐乳那章挑逗，分别淘宝买了江西茶油腐乳和陕西上元观腐乳……我也想体验一下“山林清气”和“不敢说话”的味道……

除了一堆字不认识直接跳过外，其余都还好。一定要吃饱了再看。我大汉中上榜的东西可真多呢，可惜油泼辣子上了西安的没上汉中的。不过上元观的豆腐乳是在城固县，不是书中写的固城。

详尽…可惜没有趣味，建议把神品二字从书中去掉…

详实，引经据典，唯趣味略欠。

这本书真牛逼，以前还遗憾中国怎么没有一本能跟Sandor Ellix Katz的《The art of fermentation》（中译《发酵圣经》）比拼的关于中国发酵文化的书，读完这本书后，我发现，中国有了！这本小册子把从古到今，东南西北，大江南北传统的发酵文化和部分做法都讲了一个遍，对于发酵食物相当热爱的我来说，全程是边读边靠着想象，流着口水。作者相当低调，是个72出生于云南常居广东，法律专业毕业供职于事业单位的“吃货”，怪不得引经据典这么多，可以说对于中国的发酵饮食相当挖根掘底了。读库出的书，书籍排版和设计都挺好，再次推荐给各位对“发酵文化”感兴趣的朋友们～

2017年已读081。一大堆古代食物专有名词，好久没有看书必须时常查字典了。前面还好，到喜欢的豆腐乳部分，那个哈喇子就挡不住了。

需要付出大量搜集考据工夫的用心之书，看得人直想洗手挽袖下厨房，试腌试泡若干坛。

我很好奇 怎样把书做出腌菜味的～

康师傅老坛酸菜？

要按图索骥啊

酱 豉 腐乳 腌 渍

所谓下饭，引经据典，考食物本事带来口水的饱和。

分门别类，供按图索骥。

2018年已读037：写的就是腌菜，历史、做法、地方特色，最好玩的是挑选一百多种列出了各种酱菜谱，还评了分数。对于我这样的小菜爱好者，想尝一尝的实在太多了，真是越看越饿啊。

睡前读个口水直流

确实是业余水平

以前只见日本人写过类似的东西。今早送给了爱做菜会做菜的韩老师

其实写得很普通，算不上好，平时也不是很喜欢吃这类东西。但是！此时看这本书，让我十分想念楼下的杂酱面为杂酱面加一星吧。

匆匆略过，好多生字不识。

[一碟腌菜 下载链接1](#)

书评

那是一个伸手不见六指的夜晚，六哥特别兴奋地在微博上拉仇恨，发了九张腐乳图，引来口水一片，并纷纷留言争论哪里腐乳最好吃，让人过齿难忘。半年过去，那本神秘书稿终于出炉，名唤《一碟腌菜》，如愿让更多读者发出感叹：真真让人口舌生津，忍不住流口水呀。这本容易让人流...

晨间起飞的飞机，旁边的网红身上有股隔夜KTV的味道。飞行的途中看完这本薄薄的小书。一点点失望。本来以为是爱吃之人的心有戚戚焉，却写成了论文一样的教科书。最大的亮点在于各种配图和介绍。如果每幅图都是作者自己吃过又拍的，那真的是值得敬佩，如自我介绍里所说，他真是...

[一碟腌菜_下载链接1](#)